TERMO DE GARANTIA

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Progás, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, relés, válvulas solenóides água/gás, borrachas de vedação (perfil de silicone) e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Progás não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Progás que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Progás.

Para equipamentos de grande porte tais como: Fornos e Assadores de frangos a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Sanduicheiras, Fritadores, Chapas ou Fornos pequenos, o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Progás.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, vidros, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, resistências, termostatos, relés, solenóides água/gás, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Progás.

A Progás garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Progás não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico
através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: progas@progas.com.br - site: www.progas.com.br

Agosto / 2010

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA
GRILLS E SANDUICHEIRAS ELÉTRICAS

PR-700EN

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Estrutura em aço inoxidável;
- Resistências Blindadas;
- Termostato para controle de temperatura
- Lâmpada piloto indicando a função de liga e desliga a resistência pelo termostato;
- Voltagem 110 ou 220V.

Modelo	Altura	Profund.	Largura	Observação	Nº de Resist.	Resistências Watts Cada	Peso Líq
PR-220EN	201 mm	315 mm	310 mm	Prensa	02	110v 800W 220v 800W	4.5 kg
PR-350EN	201 mm	430 mm	325 mm	Prensa	02	110v 800W 220v 1000W	7.6 kg
PR-500EN	201 mm	430 mm	430 mm	Prensa	02	110v 1000W 220v 1200W	13 kg
PR-700EN	201 mm	430 mm	648 mm	Prensa e Chapa	03	110v 800W 220v 1000W	11.2 kg
PR-950EN	201 mm	430 mm	970 mm	Prensa e Chapa	03	110v 1000W 220v 1200W	19.3 kg

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

a) Este equipamento é fabricado em chapa inox revestida com uma proteção em PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.
b) Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento;(110/220).
c) Gire o botão do termostato, posicionando-o na temperatura desejada; o controle de temperatura é realizado através do termostato que liga e desliga as resistências automaticamente, mantendo a temperatura desejada.
d) A Lâmpada piloto indica o processo de liga e desliga do termostato.
e) Antes de usar remova a camada de tinta protetora na superficie da chapa.
f) Unte a superficie da chapa com óleo vegetal.
g) Por medida de segurança e eficiência de seu equipamento, é recomendada a ligação do fio terra (2,5 mm). O fio terra não deverá ser ligado ao neutro da rede elétrica, canos de água,redes de gás, etc...
h) Seu equipamento está pronto para ser usado.

LIMPEZA

- Não use água ao efetuar a limpeza do equipamento.
- A limpeza deve ser feita com o aparelho desligado e frio.
- Use sempre uma escova de latão e pincel para a limpeza.
- Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

PROGÁS®
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

TERMO DE GARANTIA

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Progás, ficando condicionado à análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, relés, válvulas solenóides água/gás, borrachas de vedação (perfil de silicone) e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Progás não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Progás que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Progás.

Para equipamentos de grande porte tais como: Fornos e Assadores de frangos a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Sanduicheiras, Fritadores, Chapas ou Fornos pequenos, o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Progás.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, vidros, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, resistências, termostatos, relés, solenóides água/gás, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Progás.

A Progás garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento. Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Progás não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: progas@progas.com.br - site: www.progas.com.br

Agosto / 2010

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA
GRILLS E SANDUICHEIRAS ELÉTRICAS

PR-700EN

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Estrutura em aço inoxidável;
- Resistências Blindadas;
- Termostato para controle de temperatura
- Lâmpada piloto indicando a função de liga e desliga a resistência pelo termostato;
- Voltagem 110 ou 220V.

Modelo	Altura	Profund.	Largura	Observação	Nº de Resist.	Resistências Watts Cada	Peso Líq
PR-220EN	201 mm	315 mm	310 mm	Prensa	02	110v 800W 220v 800W	4.5 kg
PR-350EN	201 mm	430 mm	325 mm	Prensa	02	110v 800W 220v 1000W	7.6 kg
PR-500EN	201 mm	430 mm	430 mm	Prensa	02	110v 1000W 220v 1200W	13 kg
PR-700EN	201 mm	430 mm	648 mm	Prensa e Chapa	03	110v 800W 220v 1000W	11.2 kg
PR-950EN	201 mm	430 mm	970 mm	Prensa e Chapa	03	110v 1000W 220v 1200W	19.3 kg

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

a) Este equipamento é fabricado em chapa inox revestida com uma proteção em PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.
b) Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento;(110/220).
c) Gire o botão do termostato, posicionando-o na temperatura desejada; o controle de temperatura é realizado através do termostato que liga e desliga as resistências automaticamente, mantendo a temperatura desejada.
d) A Lâmpada piloto indica o processo de liga e desliga do termostato.
e) Antes de usar remova a camada de tinta protetora na superficie da chapa.
f) Unte a superficie da chapa com óleo vegetal.
g) Por medida de segurança e eficiência de seu equipamento, é recomendada a ligação do fio terra (2,5 mm). O fio terra não deverá ser ligado ao neutro da rede elétrica, canos de água,redes de gás, etc...
h) Seu equipamento está pronto para ser usado.

LIMPEZA

- Não use água ao efetuar a limpeza do equipamento.
- A limpeza deve ser feita com o aparelho desligado e frio.
- Use sempre uma escova de latão e pincel para a limpeza.
- Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

PROGÁS®
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia